

Термоблендер Taurus Muscook (1  
кувшин)



(Цена со склада в г.Москва)

**83 488 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Термоблендер Taurus Muscook предназначен для приготовления овощных пюре, смузи, муссов, кремов и супов-пюре и взбивания сливок на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена дисплеем с индикацией времени, регулятором скорости и 2 ротационными 4-лопастными ножами. Корпус выполнен из нержавеющей стали. Модель отличается высокой степенью прочности и надежности. Данный термоблендер использует бесконтактную индукционную систему нагрева рабочей емкости, благодаря чему нагрев и охлаждение происходят быстрее и при более точном контроле температуры. В комплект поставки входит 1 кувшин из нержавеющей стали с крышкой с мерным колпачком и отверстием для добавления ингредиентов, термостойкая лопатка для очистки стенок емкости и мешалка для смешивания жидких продуктов. Особенности: Индукционный нагрев 10 скоростей Таймер на 90 минут Функция мягкого измельчения Sofrito, сочетающая идеальную температуру и скорость Функция замеса теста Дополнительные характеристики: Температура: от 40 до 120 °C Скорость вращения ротационного ножа: от 100 до 8700 об/мин Мощность: Нагрев: 1 кВт Мотор: 0,8 кВт Опции (приобретаются дополнительно): Пароварка Фильтр

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	30268
Производитель	TAURUS
Страна производитель	Испания
Габариты, мм (ДхШхВ)	270x350x300
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,8
Количество кувшинов	1
Емкость одного кувшина, л	2
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Материал кувшина	Нержавеющая сталь
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	8700
Вес нетто, кг	7.8
Вес в упаковке, кг	9
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	315x370x300
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700